Le GRAND CHÊNE DE SILLANS

RESTAURANT & CHAMBRES D'HÔTES

DEPUIS 1997

Produits du terroir, recettes traditionnelles, vins de propriété

Un lieu à part en Provence, où les senteurs des marchés et les saveurs locales sont mises à l'honneur.

Cuisine de Maître Restaurateur

Depuis 1997, notre métier d'accueil, de cuisine et de service vous propose des mets et des vins de qualité.

Nous avons avec les années acquis une grande expérience pour satisfaire les repas de groupes.

Événementiel

Baptême — Anniversaire – Cousinade

Le GRAND CHÊNE DE SILLANS

DEPUIS 1997

Proposition de 2023

Menu 40€

Apéritif aux choix

Vin d'Orange, kir Safran maison
ou Pastis ou Kir maison, garni de ses Amuse-Bouches

****

Croustillant de chèvre chaud

terrine du pays au sanglier, porto et genièvre et charcuterie

****

La souricette de cochon

sauce au foie gras glacée à l'armagnac, garniture du moment et légumes de saison

****

Assortiment de fromage

****

Gâteaux bavarois aux fruits

Ou gâteaux de chez un pâtissier (non fourni) sur assiette gourmande avec parfait glacé, le gâteau, salade de fruits et île flottante

Vin et café compris voir condition en dernière page

contact@legrandchene.eu www.legrandchene.eu tél. : 0494046365
1, le plan 83690 Sillans la Cascade

GRAND CHÊNE DE SILLANS

DEPUIS 1997

Proposition de 2023

Menu 42€

Apéritif aux choix

Vin d'Orange, kir Safran maison
ou Pastis ou Kir maison, garni de ses Amuse-Bouches

****

Assiette campagnarde du chasseur,

terrine de sanglier, jambon de sanglier et autre charcuterie sur lit de crudités

****

Joue de porcelet

confite à la graisse d'oie puis grillée au four,
servie avec des pâtes maison et sauce aux échalotes

****

Assortiment de fromage

****

Gâteaux bavarois aux fruits

Ou gâteaux de chez un pâtissier (non fourni) sur assiette gourmande avec parfait glacé, le gâteau, salade de fruits et île flottante

Vin et café compris voir condition en dernière page

contact@legrandchene.eu www.legrandchene.eu tél. : 0494046365
1, le plan 83690 Sillans la Cascade

Proposition de 2023

Menu 47€

Apéritif au choix

Vin d'Orange, vin de pamplemousse, kir safran maison, pastis, kir cassis, garni de ses olives préparation du chef et petits feuilletés

****

Assiette Royale entre terre et rivière

Assiette composée d'une terrine de sanglier au porto et pistaches et d'un gravlax de truite sur crudités du marché

****

Souricette de veau confite

sauce glacée à l'armagnac servit avec gratin de pomme de terre et légumes de saison

OU

Filet de Dorade "Tamaris"

garnie de carotte, fenouil, filet de dorade élevage Tamaris (VAR) et beurre blanc

****

Colonel

Glace citron vert et vodka (sans -1.5€)

****

Assiette de fromage

Tomme de montagne et tartare ail fines herbes maison

****

Gâteaux bavarois aux fruits

Ou gâteaux de chez un pâtissier (non fourni) sur assiette gourmande avec parfait glacé, le gâteau, salade de fruits et île flottante

Vin et café compris voir condition en dernière page

contact@legrandchene.eu www.legrandchene.eu tél. : 0494046365
1, le plan 83690 Sillans la Cascade

Proposition de 2023

Notre formule phare pour un évènement réussi

Formule 55€

Accueil dans le jardin pour un buffet apéritif : Vin d'orange ou Vin de pamplemousse ou pastis ou kir maison, garni de ses amuse-bouches : pizza, quiche, lardon-oignon, divers feuilleté, olives, préparation du chef, tapenade, chips et cacahuète.

Menu servi à table

Assiette Royale entre terre et rivière

Assiette composée d'une terrine de sanglier au porto et pistaches et d'un gravlax de truite sur crudités du marché

****

Souricette de veau sauce glacée à l'Armagnac

****

Pause glacée colonel (citron vert et vodka)

****

Assiette de sélection du Maître Fromager

****

Présentation avec animation du Gâteau d'anniversaire

puis servi sur assiette Gourmande : Avec le gâteau bavarois à la framboise, Parfait glacé, brownies et salade de fruits

****

Café ou infusion

****

Vin AOP de St Croix Carcès Rouge, Rosé

Location salle pour 20-40 personnes comprise
6 h de service compris 12h à 17h ou 19h à 1h

contact@legrandchene.eu www.legrandchene.eu tél. : 0494046365
1, le plan 83690 Sillans la Cascade

Proposition de 2023

Buffet Champêtre 45€

Apéritif à volonté :

- Kir safran, vin d'orange ou vin de pamplemousse, pastis, vin blanc, vin rosé, (option de tireuse a bière) garni de ses amuse-bouches : le jardin de légumes et son aïoli, pizza, quiche, lardon-oignon, divers feuilleté, olives, préparation du chef, tapenade, chips et cacahuète.

Buffet froid et crudités de saison

- différentes verrines,
- salade piémontaise,
- tomates mozzarella,
- assortiment de légumes avec leur anchoïade
- rôti de bœuf limousin,
- rôti d'épaule d'agneau de Sisteron,
- pâté de porc noir des alpes,
- terrine de poisson, jambon cru 12 mois, jambon cuit,

Buffet de desserts

- Verrines différentes (mousse au chocolat noir, mousse framboise, crème aux oeufs)
- tartelette citron meringuée,
- Salade de fruits frais et fruits entiers, ananas, melon, pastèque,

Café ou infusion

Vin de St Croix Carcès Rouge, Rosé

Location salle pour 20-40 personnes comprise
6 h de service compris 12h à 17h ou 19h à 1h

contact@legrandchene.eu www.legrandchene.eu tél. : 0494046365
1, le plan 83690 Sillans la Cascade

Proposition de 2023

Journée Barbecue 65€

dès 30 personnes

Apéritif à volonté :

- Kir safran, vin d'orange ou vin de pamplemousse, pastis, vin blanc, vin rosé, (option de tireuse a bière) garni de ses amuse-bouches : le jardin de légumes et son aïoli, pizza, quiche, lardon-oignon, divers feuilleté, olives, préparation du chef, tapenade, chips et cacahuète.

Barbecue à choisir :

- Méchoui d'agneau ou porcelet à la broche
- Assado à la cruz de boeuf au fogonero (barbecue argentin)
- Mix grill porc, agneau et bœufs - showcooking
- Old Texas Barbecue

accompagnement, pomme grenaille et caponata
sauces : pistou, chimichurri, vierge, blanche et autres

Buffet de fruits

- Salade de fruits frais
- fruits entiers, ananas, melon, pastèque, et autre suivant la saison

Café ou infusion

Vin de St Croix Carcès Rouge, Rosé

Location du jardin installation des tables et chaise pour 20-40 personnes comprise
4 h de service compris 12h à 17h ou 19h à 23h

contact@legrandchene.eu www.legrandchene.eu tél. : 0494046365
1, le plan 83690 Sillans la Cascade

Proposition de 2023

Le Barbecue Saveur du monde 85€

dès 30 personnes

Apéritif provençale à volonté :

- Kir safran, vin d'orange ou vin de pamplemousse, pastis, vin blanc, vin rosé, (option de tireuse a bière) garni de ses amuse-bouches : le jardin de légumes et son aïoli, pizza, quiche, lardon-oignon, divers feuilleté, olives, préparation du chef, tapenade, chips et cacahuète.

Barbecue du monde à choisir :

- Louisiana Barbecue
- Barbecue cajula
- Barbecue créole

accompagnement, adéquate au barbecue et à la saison

Desserts

- Camembert à la braise
- Ananas à la ficelle

Café ou infusion

Vin en AOC choisit dans un rayon de 15 km Rouge, Rosé et blanc

Location du jardin installation des tables et chaise pour 20-40 personnes comprise
4 h de service compris 12h à 17h ou 19h à 23h

contact@legrandchene.eu www.legrandchene.eu tél. : 0494046365
1, le plan 83690 Sillans la Cascade

GRAND CHÊNE DE SILLANS

DEPUIS 1997

Proposition de 2023

Les propositions de menus ne sont pas figées et peuvent être panachées différemment, contactez-moi afin d'ajuster au mieux votre désir.

Le Tarif des menus comprend :

- Vin Château Sainte croix rouge et rosé (blanc à la demande) à volonté en carafe ou en AOC une bouteille pour 2 (puis 9 € bouteille sup)
- Cafés ou Infusions Compris
- La Privatisation d'une salle 500€
- Service compris jusqu'à :
  - Le midi jusqu'à 17 h puis 70 €/heure
  - Le Soir jusqu'à minuit puis 80 €/heure

Options

- ➢ Apéritif dans le jardin à volonté si non compris 8/pers
- ➢ Animation dansante Professionnelle DJ à partir de 350 €
- ➢ Privatisation de l'établissement 1500€
- ➢ Privatisation d'une salle si non comprise dans la formule 400€
- ➢ Chambre petit déjeuner offert 75€
- ➢ Droit assurance au bouchon pour le champagne 5 €/bouchon
- ➢ Menu Enfant (Entrée - nuggets - ½ assiette gourmande ou gâteau) 15 €/pers
- ➢ Menu ADO (Entrée — Cheeseburger – dessert adulte) 25 €/pers

Conditions de réservation :

- À la réservation :

Date bloquée avec une fourchette de convives +ou- 10cts.
Acompte de 30%

- J-30

Ajuster le nombre convive et choix du menu
Annulation avec perte de l'acompte

- J-2

Nombre définitif
Les personnes absentes le lendemain seront facturées.

Jeff COURTOY
Propriétaire et gérant

contact@legrandchene.eu www.legrandchene.eu tél. : 0494046365
1, le plan 83690 Sillans la Cascade